

DAFTAR PUSTAKA

- Alex S, M. 2011. *MERAIH SUKSES DENGAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM, JAMUR MERANG DAN JAMUR KUPING*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar, dan Dian Herawati. 2011. *ANALISIS PANGAN*. Jakarta : Dian Rakyat
- Askar, S dan Sugiarto. 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Cimanggu Bogor : Balai Penelitian Ternak, Ciawi-Bogor, Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian.
- Astuti, Dewi dan Arif, Andang. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. Vol. 1. No 2.
- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Burhan, B. 2008. *Kefir minuman susu fermentasi dengan segudang khasiat untuk kesehatan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Chazali, Syam Mahfuz dan Putrid Sekar Pertiwi. 2010. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Jakarta : penerbit swadaya.
- Chairunnisa H. 2009. Penambahan Susu Bubuk Full Cream Pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi Dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis. Universitas Padjajaran: Jatinangor. *Journal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XX No. 2. Th 2009.
- Edwin, A. 2004. *Bioteknologi Konvensional*. Semarang : Widya Pustaka.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada
- Favaro, C., Terzi, S., Trugo, L., Della, M.R. dan Couri, S. 2001. Development and sensory evaluation of soymilk based yoghurt. *Archivos latinoamericanos de Nutricion*, 51 (1): 100-104.

- Finarsih, Fita. 2014. "*Kualitas Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Madu dan Lactobacillus bulgaricus Pada Konsentrasi Yang Berbeda*" (Skripsi S-1 Prodi Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harjiyanti, Y. B. Pramono, S. Mulyani. 2013. TOTAL ASAM, VISKOSITAS, DAN KESUKAAN PADA YOGHURT DRINK DENGAN SARI BUAH MANGGA (*Mangifera indica*) SEBAGAI PERISA ALAMI. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No 2.
- Herawati, D. A. dan A. A. wibawa. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal ilmiah teknik lingkungan*, Vol. 1, No. 2
- Khoiriyah, Nor Tsabitatul. 2013. "Pengaruh variasi dosis starter dan penambahan ekstrak buah pisang raja bulu (*Musa Paradisiaca L.* AAB Group) terhadap kadar protein dan kalsium (Ca) pada yoghurt kacang tunggak (*Vigna unguiculata L*)" (Skripsi S-1). Semarang: Insitut Keguruan dan ilmu pendidikan.
- Kusmajadi, Suradi, Dedeh, D., Udju. D., Rusdi, dan N. Djuarnani. 1988. *PengaruhTingkat dan Jenis Penambahan Starter Pada Pembuatan Yoghurt*. Dalam Prosiding Bioproses Industri Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta: Liberty.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang :Universitas Diponegoro.
- Lowry , Rosenbrough , Farr, Randall. 1951. *Protein Measurement with the Folin Phenol Reagent*. New York : Kluwer Academic Publishers.
- Maulidya, A. 2007. *Kajian Pembuatan Yoghurt Susu Jagung Sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur Lactobacillus delbruekii subsp. Bulgaricus, Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus Dan Lactobacillus casei subsp. Rhamnonus*. Skripsi. Bogor: Institute Pertanian Bogor.
- Prasetyo, Heru. 2010. "*Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan*". Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Prawirokusumo, soeharto. 1994. *ILMU GIZI KOMPARATIF*. Yogyakarta: BPFE YOGYAKARTA.
- Riadi, lieke. 2007. *TEKNOLOGI FERMENTASI*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Rohman, Abdul. 2013. *ANALISIS KOMPONEN MAKANAN*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sinaga, C. M. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Kosentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung (Zea mays L.)*. Skripsi. Bandung :: Universitas Pasundan.
- Saparinto, cahyo. 2013. *Grow Your Own Vegetables-Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer Di Pekarangan*. Yogyakarta: ANDI.
- Sediaoetama, achmad djaeni. 1993. *ILMU GIZI*. Jakarta: DIAN RAKYAT.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Soenardi, Tuti. 2002. *Makanan Alternatif untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: Kompas.
- Sudarmadji, Slamet. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Suhardi. 1991. *Bahan Pengajaran: Kimia dan Teknologi Protein*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Susilorini, T.E. dan M. E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Handout, Universitas Pendidikan Indonesia
- Tim BPOM. 2003. “Pengolahan Bahan Makanan Bioteknologi Konvensional”. Bandung: *Jurnal Penelitian* Vol:III 12-15.
- Tim Penulisan SNI. 1992. *Standar Mutu Yoghurt*. Jakarta : Badan Standaris Nasional Indonesia.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Wahyudi, Marman. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*, volume 11, nomer 1 (Agustus 2009), halaman 32.

- Widyastuti, E.S., A.S.Widati, R.D. Hanjariyanto, dan M.Y.Avianto. 2010. Kualitas *Nugget* Ayam Dengan Penambahan Keju Gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (1): 1 – 10.
- Wiryono, P. 2009. *Nutrasetika*. Yogyakarta: USD.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandes. 2007. *Susu Dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press.
- Yatiyanti, W. 1997. *Bakteri Asam Laktat Dan Kesehatan Manusia*. Jakarta: Puslitbang Bioteknologi.
- Yusmarini dan R. Efendi.2004. *Evaluasi Mutu Soyghurt yang dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula*. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104-110.
- Zulaekah, Siti. 2004. *Diktat Ilmu Bahan Makanan I*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.